MCC3880E-m



User Manual
Benutzerinformation

Microwave Oven
Mikrowelle



PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals



Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Contents

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

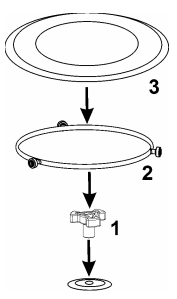
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed..

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section “Oven cleaning and maintenance”.

Fit the Turntable support **(1)** in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring **(2)** and the Turntable plate **(3)** on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



During installation, follow the instructions supplied separately.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Microwave safety



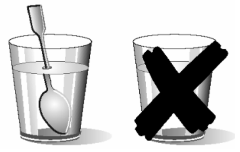
- **Warning!** Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. FIRE RISK!
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. FIRE RISK!
- **Warning!** Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.
- **Warning!** Children should only be able to use the oven without adult supervision if they have been given instructions on how to use the oven safely and on how to identify the dangers of badly using the oven.
- **Warning!** If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.
- **Warning!** The oven cannot be used if:

- The door is not closed correctly;
- The door hinges are damaged;
- The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
- The door window glass is damaged;
- There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

- The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

Beware!

- **Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. Check the food temperature before feeding this to the child. DANGER OF BURNING!**
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when **heating small quantities of food**. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. It you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**



Take care when heating liquids!

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. DANGER OF INJURIES AND BURNS!

To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Microwave safety

This oven is exclusively for domestic use!

Use the oven only for preparing meals.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not switch on the oven without the **turntable support**, the **turntable ring** and the respective **plate** being in place.
- **Never switch on the microwave when it is empty**. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. RISK OF DAMAGE!
- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable** for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- **Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior!** This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- **Eggs with their shells** and **whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for **frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- **The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg.** To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Cleaning:

- **Warning!** Your microwave oven must be cleaned regularly. All food remains must be removed (see section on Oven Cleaning). If the microwave oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may shorten the oven's working life and could even result in a dangerous situation.**
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section “Oven Cleaning and Maintenance”.

Repairs:

- **Warning – Microwaves! The outer protection of the oven must not be removed.** It is dangerous for anyone not authorised by the manufacturer to carry out any kind of repair or maintenance work.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

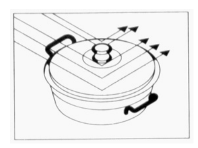
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

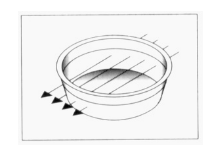
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

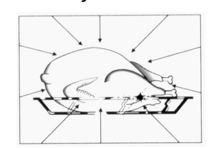
Microwaves are reflected by metal...



... but go through glass and china...

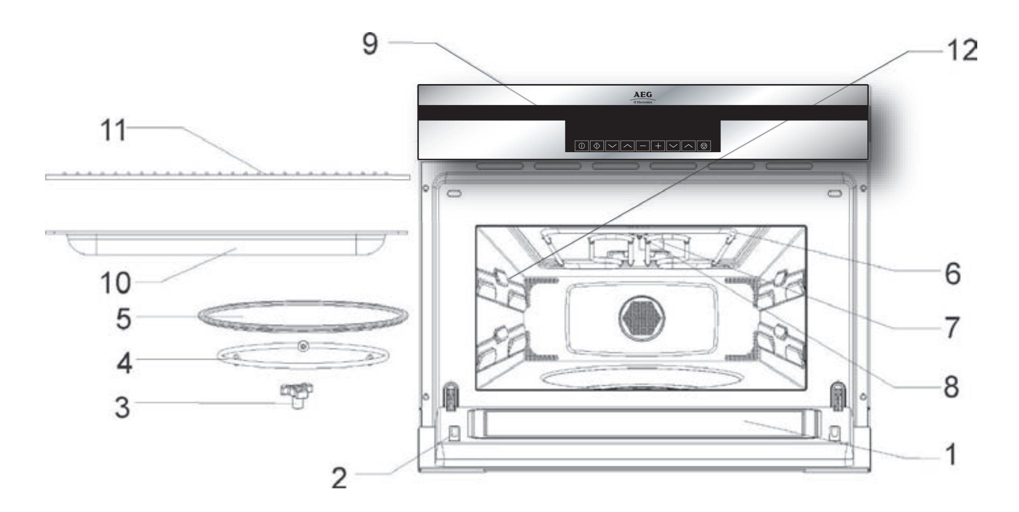


... and are absorbed by foods.

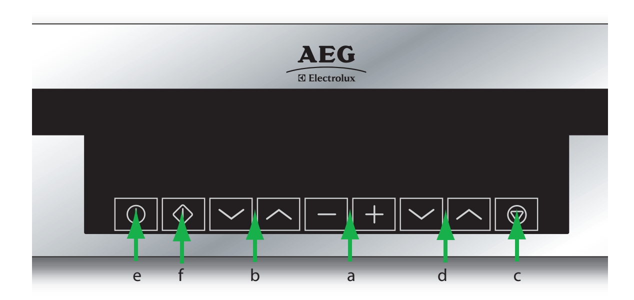


Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Description of your oven



1. – Door window glass
2. – Catches
3. – Turntable support
4. – Turntable ring
5. – Turntable plate
6. – Drop-down grill
7. – Mica cover
8. – Lamp bulb
9. – Control panel
10. – Glass tray
11. – Rectangular rack
12. – Lateral supports



a. – Plus and Minus keys
b. – Function selection keys
c. – Cancel / Safety Block key
d. – Parameter selection keys
e. – Confimation key
f. – Start / Quick Start key

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Basic controls

Setting the clock

The clock display will flash to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:

1. Select the Clock Symbol with the Parameter selection keys (not necessary if your microwave oven is first plugged in or after a power failure).
2. Set time with Plus and Minus keys.
3. Confirm the selection with the Confirmation key.

Hiding/Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by proceeding as follows:

1. Select the Clock Symbol with the Parameter selection keys.
2. Press and hold the Confirmation key for 3 seconds. The clock will be hidden but the dots between the hours and the minutes will flash once per second.

To show the clock again, repeat the above procedure.

Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children). Proceed as follows:

1. To block the oven, press the Cancel key for 3 seconds. You will hear a sound signal and the clock display will show the word “SAFE”. The oven is blocked in this state and cannot be used.
2. To unblock the oven, press the Cancel key again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the clock display will show the time again.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Basic controls

Stopping the rotating plate

1. To stop the rotating plate, press Confirmation and Cancel keys for 3 seconds to get the word SAFE in the display
2. To start plate rotation again, repeat the above procedure.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Basic Functions

Microwave oven

Use this function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

1. Select the Microwave function with the Function selection keys.
2. Select the Power Level with Parameter selection keys. The Power Level symbol and display start blinking. If you do not change the power level the microwave operates with the default power 800 W.
3. Set the power level with the "+" and "–" keys.
4. Press the Confirmation key to validate the power level. The display and symbol stop blinking.
5. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
6. Set the duration with the "+" and "–" keys.
7. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

NOTE: When 1000 W power is selected, the duration is limited to a maximum of 15 minutes.

Microwave oven – Quick Start

Use this function to rapidly heat foods with high water content, such as water, coffee, tea or thin soup.

1. Press the Start key. The microwave oven operates for 30 seconds at maximum power.
2. If you want to increase the operating time press the Start key again. Each time you press this key the operating time will be increased by 30 seconds.

NOTE: When 1000 W power is selected, the operating time is limited to a maximum of 15 minutes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Basic Functions

Grill

Use this function to brown the top of food quickly.

1. Select the Grill function with the Function selection keys.
2. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
3. Set the duration with the “+” and “–” keys.
4. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
5. Start the cooking process by pressing the Start key.

Microwave + Grill

Use this function to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.

1. Select the Microwave + Grill function with the Function selection keys.
2. Select the Power Level with Parameter selection keys. The Power Level symbol and display start blinking. If you do not change the power level the microwave operates with the default power 600 W.
3. Set the power level with the “+” and “–” keys.
4. Press the Confirmation key to validate the power level. The display and symbol stop blinking.
5. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
6. Set the duration with the “+” and “–” keys.
7. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Basic Functions

Hot air

Use this function to bake and roast.

1. Select the Hot-Air function with the Function selection keys.
2. Select the Temperature with Parameter selection keys. The Temperature symbol and display start blinking. If you do not change the temperature the oven operates with the default temperature 160ºC.
3. Set the temperature with the “+” and “–” keys.
4. Press the Confirmation key to validate the temperature. The display and symbol stop blinking.
5. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
6. Set the duration with the “+” and “–” keys.
7. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

Microwave + Hot air

Use this function to bake and roast

1. Select the Hot-Air + Microwaves function with the Function selection keys.
2. Select the Temperature with Parameter selection keys. The Temperature symbol and display start blinking. If you do not change the temperature the oven operates with the default temperature 160ºC.
3. Set the temperature with the “+” and “–” keys.
4. Press the Confirmation key to validate the temperature. The display and symbol stop blinking.
5. Select the Power Level with Parameter selection keys. The Power Level symbol and display start blinking. If you do not change the power level the microwave operates with the default power 600 W.
6. Set the power level with the “+” and “–” keys.
7. Press the Confirmation key to validate the power level. The display and symbol stop blinking.
8. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
9. Set the duration with the “+” and “–” keys.
10. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
11. Start the cooking process by pressing the Start key.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Basic Functions

Grill with Fan

Use this function for crispy roast meat, fish, poultry or French fries

1. Select the Grill with Fan function with the Function selection keys.
2. Select the Temperature with Parameter selection keys. The Temperature symbol and display start blinking. If you do not change the temperature the oven operates with the default temperature 160ºC.
3. Set the temperature with the “+” and “–” keys.
4. Press the Confirmation key to validate the temperature. The display and symbol stop blinking.
5. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
6. Set the duration with the “+” and “–” keys.
7. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Basic Functions

Defrosting by weight (automatic)

Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.

1. Select the Defrost by Weight function with the Function selection keys.
2. Select the Program with Parameter selection keys. The Duration and Clock symbols and the display start blinking.
3. Set the program with the "+" and "–" keys (refer to the table below).
4. Press the Confirmation key to validate the program. The display and symbols stop blinking.
5. Select the Weight with Parameter selection keys. The Weight symbol and display start blinking.
6. Set the weight with the "+" and "–" keys.
7. Press the Confirmation key to validate the weight. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

The following table shows the defrosting by weight function programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (g)	Time (min)	Standing time (min)
Pr 01	Meat	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Poultry	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fish	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Bread	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Important Note: see "General instructions for defrosting".

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Basic Functions

Defrosting by time (manual)

Use this function to defrost any type of food quickly.

1. Select the Defrost by Time function with the Function selection keys.
2. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
3. Set the duration with the “+” and “–” keys.
4. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
5. Start the cooking process by pressing the Start key.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Special functions

Special Function F1: Heating food

Use this function to heat various types of food.

1. Select the Special function F1 with the Function selection keys.
2. Select the Program with Parameter selection keys. The Duration and Clock symbols and the display start blinking.
3. Set the program with the "+" and "–" keys (refer to the table below).
4. Press the Confirmation key to validate the program. The display and symbols stop blinking.
5. Select the Weight with Parameter selection keys. The Weight symbol and display start blinking.
6. Set the weight with the "+" and "–" keys.
7. Press the Confirmation key to validate the weight. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

The following table shows the Special Function F1 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Standing time (min)
A 01	Soup	200 – 1500	3 – 15	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.
A 02	Pre-prepared dishes dense food	200 – 1500	3 – 20	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.
A 03	Pre-prepared dishes e.g. goulash	200 – 1500	3 – 18	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.
A 04	Vegetables	200 – 1500	2,6 – 14	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows: turn.
- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.
- After heating, stir the food or shake the container and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become uniform throughout the food.

Warning! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Special functions

Special Function F2: Cooking

Use this function to cook fresh food.

1. Select the Special function F2 with the Function selection keys.
2. Select the Program with Parameter selection keys. The Duration and Clock symbols and the display start blinking.
3. Set the program with the "+" and "–" keys (refer to the table below).
4. Press the Confirmation key to validate the program. The display and symbols stop blinking.
5. Select the Weight with Parameter selection keys. The Weight symbol and display start blinking.
6. Set the weight with the "+" and "–" keys.
7. Press the Confirmation key to validate the weight. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

The following table shows the Special Function F2 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
b 01	Potatoes	200 – 1000	4 – 17	Turn 1-2 x, keep covered
b 02	Vegetables	200 – 1000	4 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
b 03	Rice	200 – 500	13 – 20	One part rice, two parts water, keep covered
b 04	Fish	200 – 1000	4 – 13	Keep covered

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows turn.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions:

- Fish pieces – Add 1 to 3 soup spoons of water or lemon juice.
- Rice – Add water equivalent to twice or three times the quantity of rice.
- Unpeeled potatoes – Use potatoes of the same size. Wash them and prick the skin several times. Do not add water.
- Peeled potatoes and Fresh vegetables – Cut into pieces of the same size. Add a soup spoon of water for every 100 g of vegetables, and salt to taste.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Special functions

Special Function F3: Defrosting & Toasting

Use this function to cook and toast various types of food.

1. Select the Special function F3 with the Function selection keys.
2. Select the Program with Parameter selection keys. The Duration and Clock symbols and the display start blinking.
3. Set the program with the "+" and "–" keys (refer to the table below).
4. Press the Confirmation key to validate the program. The display and symbols stop blinking.
5. Select the Weight with Parameter selection keys. The Weight symbol and display start blinking.
6. Set the weight with the "+" and "–" keys.
7. Press the Confirmation key to validate the weight. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

The following table shows the Special Function P3 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Preheat the baking pan
C 02	Deep frozen food	400 – 1000	8 – 14	Turn 2 x, keep covered
C 03	Potato dishes, frozen	200 – 450	10 – 12	Turn 1 x

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows turn.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions:

- Frozen pizza – Use pre-cooked frozen pizzas and pizzas-rolls.
- Deep-frozen food – Use lasagne, cannelloni, prawn soufflé, all frozen. Keep covered.
- Potato dishes, frozen – Chips, potato croquettes and fried potatoes must be suitable for preparation in the oven.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Cancel** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately**.
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops and the **display** shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.
3. Cancel the process by pressing the **Cancel** key.

To restart the process, close the door and press the **Start** key

Altering parameters

The operating parameters (time, power, temperature) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. Select the parameter to be change with the Parameter selection keys. The respective symbol and the display start blinking.
2. Set the desired value with the “+” and “–” keys.
3. Press the Confirmation key or wait 3 seconds to validate the new parameter value. The display and symbols stop blinking.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Cancel** key twice.

You will then hear a beep and the time will appear on the **display**.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the word **“End”**.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Cancel** key is pressed.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Defrosting

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Portions of meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8-10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn once
	500	10-14	20-30	Turn twice
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Poularde	2500	38-42	25-35	Turn three times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn once
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	10-20	Turn twice
Fruit	200	4-5	5-10	Turn once
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn twice
Bread	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn twice
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Defrosting

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word: turn.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cooking with a microwave oven

Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer’s instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven’s safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation
- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooling with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
   - Double the quantity » double the time
   - Half the quantity » half the time

2. The lower the temperature, the longer the cooking time.

3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.

4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.

5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.

6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cooking with a microwave oven

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower Broccoli Mushrooms	500 300 250	100ml 50ml 25ml	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Cut into slices. Keep covered Turn once
Peas & carrots Frozen carrots	300 250	100ml 25ml	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered Turn once
Potatoes	250	25ml	800	5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered Turn once
Paprika Leek	250 250	25ml 50ml	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	Cut into chunks or slices Keep covered Turn once
Frozen Brussel sprouts	300	50ml	800	6-8	2-3	Keep covered Turn once
Sauerkraut	250	25ml	800	8-10	2-3	Keep covered Turn once

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the rectangular rack supplied with the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the rectangular rack become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

Fish	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass Sardines/gurnard	800 6-8 fish.	18-24 15-20	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Prick after half cooking time and turn.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	Prick after half cooking time.
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Brush with oil. After half of cooking time, baste and turn.
Others			
Toast	4 units	1½-3	Watch toasting. Turn
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Watch toasting.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the rectangular rack. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop. The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over or brush it with some oil.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times. In the case of fish, you should join the two ends, putting the tail in its mouth, and then put the fish on the rectangular rack.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Microwave + Grill

To avoid arcing do not use the rectangular rack when cooking with microwave and grill.

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food.

The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	400	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	600	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	600	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	400	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	400	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	400	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	400	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Roasting and baking

Table and advices – Preparing meat and cake

Microwave / Hot air

Food	Quantity (g)	Power (W)	Temperature ºC	Time (Min.)	Standing time (min.)	Instructions
Roast beef	1000-1500	400	200	30-40	20	Do not put lid on container Turn once
Pork loin / Cutlet or bones Pork roast	800-1000	200	180-190	50-60	20	Do not put lid on container Turn once
Whole chicken	1000/1200	400	200	30-40	10	Do not put lid on container. Turn the chicken chest down. Turn once.
Half chicken	500-1000	400	200	25-35	10	Do not put lid on container. Turn the the pieces with skin down. Turn once.
Roast loin of veal	1500/2000	200	180	60-65	20	Do not put lid on container. Turn once or twice. After turning keep it without lid
Beef topside	1500-1800	200	200	80-90	20	Do not put lid on container. Turn once or twice

Microwave / Baking

Pastry	Power (W)	Temperature ºC	Time (Min.)	Standing time (min.)	Instructions
Chocolate– cherry pie	200	200	30	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Cheesecake with fruit	400	180	40-45	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Apple pie	200	185	40-45	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Cheese cake with streusel	400	180	40-50	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 26 cm
Nuts cake	200	170	30-35	5-10	Turntable, Cake tin

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Roasting and baking

Advice to roast - bake

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 20 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may crack and break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Baking

Table and advices – baking/hot air

Type	Container	Level	Temperature	Time (min.)
Walnut cake	Spring-form type tin	Turntable	170/180	30/35
Fruit tart	Spring-form type tin Ø 28 cm	Turntable, small round grille	150/160	35/45
Ring cake	Spring-form type tin	Turntable	170/190	30/45
Piquant cakes e.g. Pizza made with potatoes	Runde Glasform	Turntable, small round grille	160/180	50/70
Sponge cake	Spring-form type tin Ø 26 cm	Turntable, small round grille	160/170	40/45
Jelly roll	Glass griddle	1	110	35/45
Cherry pie	Glass griddle	1	170/180	35/45

Advice on cake baking ware

The most commonly used type of baking ware is black metal tins. If you are also going to use the microwave, use glass, ceramic or plastic baking ware. These must be able to withstand temperatures up to 250ºC. If you use these types of baking ware the cakes are not browned as much.

Advice on how to bake cakes

Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the turntable.

Baking suggestions

How to check if the cake is properly cooked

Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

Der Kuchen wird sehr dunkel:

Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

If the cake is very dry

Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10º and reduce the baking time.

If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

Advice on saving energy

When you are making more than one cake, it is advisable to bake them in the oven one after the other when the oven is still hot. This lets you reduce the baking time for the second and later cakes.

It is preferable to use dark coloured baking ware - painted or enamelled black – since such baking tins absorb heat better.

When dealing with long baking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the time and make use of the residual heat to complete the baking.

.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill and Hot air function

In the case of the grill function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Microwave + grill function

In the microwave + grill function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.

- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the rectangular rack, put the container on a china plate. Never put the container directly on the rectangular rack!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Operating mode / Type of ovenware	Microwave		Grill	Microwave + Grill
	Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer	yes	yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china	yes	yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations	yes	yes	no	no
Clay dishes 2)				
Glazed	yes	yes	no	no
Unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2)				
Heat resistant to 100°C	yes	no	no	no
Heat resistant to 250°C	yes	yes	no	no
Plastic films 3)				
Plastic film for food	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	No	no	no
Metal				
Aluminium foil	yes	no	yes	no
Aluminium wrappings 5)	no	yes	yes	yes
Accessories (rectangular rack)	no	no	yes	yes

1. Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
2. Keep the manufacturer's instructions in mind!
3. Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation**.

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Oven Cleaning and Maintenance

Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it. Proceed as follows:

1. Turn the grill support by 90º **(1)**.
2. Lower the grill gently (2). Do not use excessive force as this may cause damage.
3. After cleaning the ceiling, put the grill **(2)** back in its place, carrying out the previous operation.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

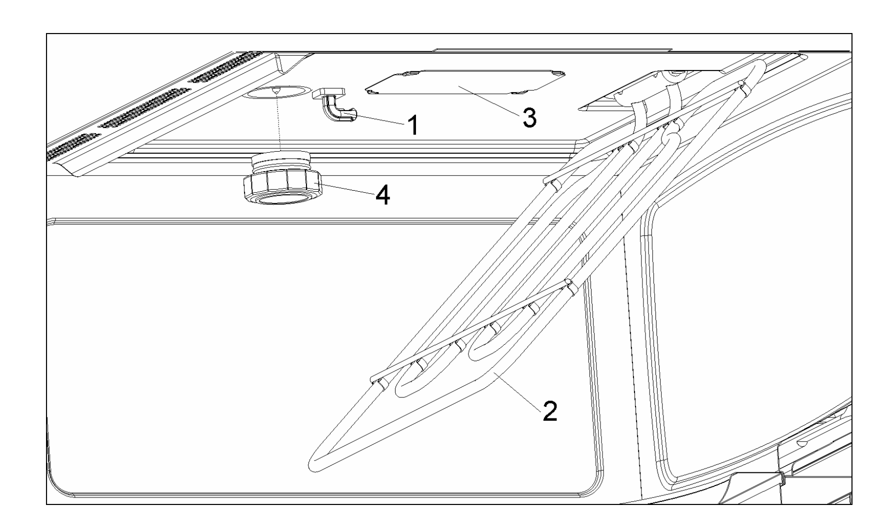
To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover **(4)** is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- **The display is not showing!** Check if:

- The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).

- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:

- The Safety Block is active (see section on Basic Settings).

- **The oven does not work!** Check if:

- The plug is correctly fitted in the socket.
- The oven's power is switched on.
- The door is completely closed. The door should close with an audible click.
- There are any foreign bodies between the door and the cavity front.

- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** Check if:

- There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
- The ovenware is touching the oven walls.
- There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.

- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:

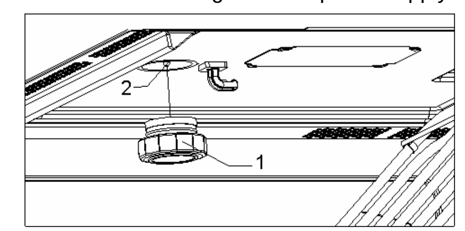
- You have inadvertently used metal ovenware.
- You have selected the correct operating times and power level.
- The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **I hear some noises after the cooking process is finished!** This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Substitution of light bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the halogen light bulb (2). Warning! The bulb may be very hot.
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Technical characteristics

Description of Functions

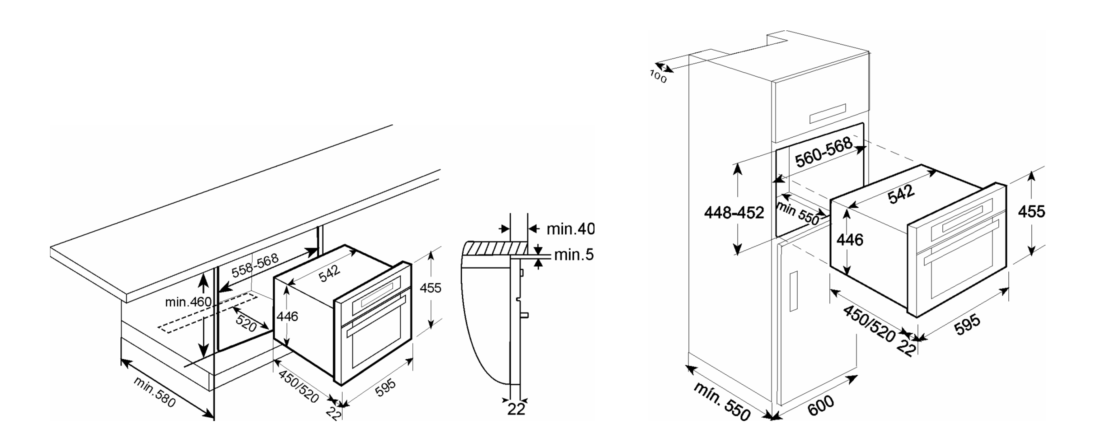
Symbol	Function	Microwave Power Output	Foods
	Microwave	200 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot
		400 W	Cooking with little heat; boiling rice Rapid defrosting, heating baby food
		600 W	Heating and cooking food
		800 W	Cooking vegetables and food Cooking and heating carefully, Heating and cooking small portions of food
		1000 W	Rapidly heating liquids
	Grill	---	Grilling food
	Microwave + Grill	200 W	Toasting food
		400 W	Grilling poultry and meat
		600 W	Cooking pies and cheese-topped dishes
	Hot-Air	---	Roasting and baking
	Microwaves + Hot-Air	200-600W	Quick meat, fish and poultry roasting. Baking cakes
	Grill + Fan	---	Grilling meat and fish
			Grilling poultry
			Potatoes – deep-frozen, defrosting and roasting

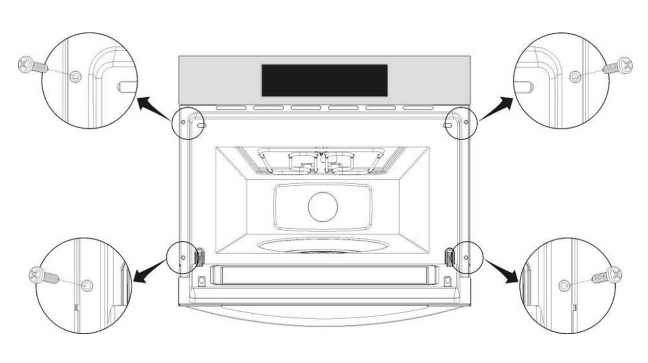
Specifications

- AC Voltage .... (see rating plate)
- Power required .... 3400 W\
- Grill power. .... 1500 W
- Hot air power 1500W
- Microwave output power. .... 1000 W
- Microwave frequency… .... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D). .... 595 × 455 × 542 mm
- Interior dimensions (W×H×D). .... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. .... 32 ltr
- Weight .... 35 kg

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Installation





1. Push oven completely into the cabinet and centre it.
2. Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Guarantee

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:-

•The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.

•The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or ran-ge of appliances.

•The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.

•The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.

•The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Werter Kunde:

Vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug bedanken, den Sie unserem Erzeugnis gegeben haben. Wir sind uns dessen gewiss, dass dieser moderne, funktionelle und praktische Mikrowellenofen, welcher aus Werkstoffen von ausgezeichneter Qualität hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die Ihnen ermöglichen werden, bei der Nutzung Ihres Mikrowelleherdes bessere Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Inhaltsverzeichnis

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

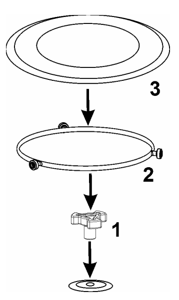
ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Führen Sie das Kupplungsstück **(1)** in der Mitte des Garraumes ein und legen Sie den Rollring **(2)** sowie den Drehteller **(3)** so auf, dass dieser einrastet. Immer, wenn die Mikrowelle benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind. **Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.**



Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Sicherheitshinweise

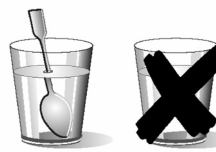


- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich entzünden. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.
- **Achtung!** Kinder dürfen das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen nur benutzen, wenn ihnen die entsprechenden Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät sicher benutzen und die Gefahren im Falle eines unsachgemäßen Einsatzes erkennen können.
- **Achtung!** Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit anderen Heizmedien), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, den Ofen ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
  - - die Tür nicht richtig schließt,
  - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
  - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
- die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
  - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

  Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden**, nachdem er von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.
  - Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Ofens.
- Vorsicht: zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Ofen fernzuhalten.
- Zum Reinigen der Ofenglastür, bitte verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Schaber, denn es kann die Oberfläche kratzen und eventuell das Glass zerbrechen.

Vorsicht!

- Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Saugflaschen, Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn **kleine Nahrungsmengen erwärmt werden**. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie nur die Grillfunktion, um zu rösten und überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Rösten verwenden, fängt das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit zu brennen an.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!

Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Mahlzeiten.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das **Kupplungsstück**, den **Rollring** und den entsprechenden **Drehteller** in Betrieb.
- **Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein**. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen**. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und -schlitze** nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle **geeignetes Geschirr**. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- **Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer** an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn sie ihn einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer**.
- **Eier mit Schale** und **gekochte ganze Eier** dürfen nicht in Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **im Ölbad zu frittieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Gäretinnere zu berühren.
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür**. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- **Der Drehteller und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand.** Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Reinigung:

- **Achtung!** Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu säubern, wobei sämtliche Essensreste zu beseitigen sind (siehe Abschnitt über die Reinigung des Geräts). Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.**
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Im Falle einer Reparatur:

- **Achtung – Mikrowellen! Das Gerätegehäuse darf nicht abgenommen werden.** Jede Reparatur oder Wartung durch Personen, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, ist gefährlich.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden und weil dazu Spezialwerkzeuge notwendig sind.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Ofens und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellenofens

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

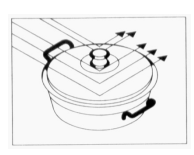
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

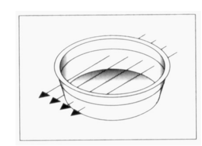
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellenofen schneller als in einem konventionellen Ofen,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

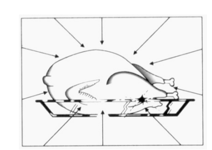
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert, ...



... durchdringen Glas und Porzellan ...

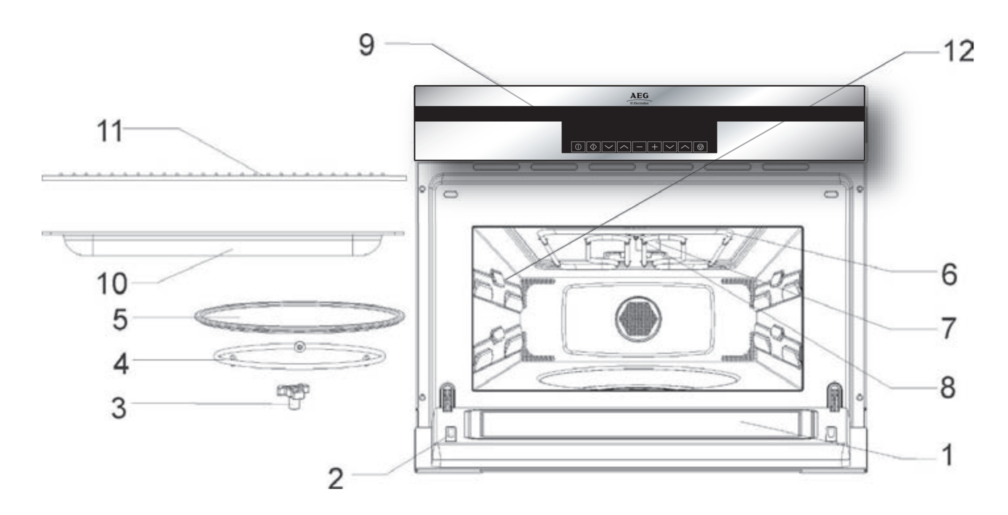


... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.

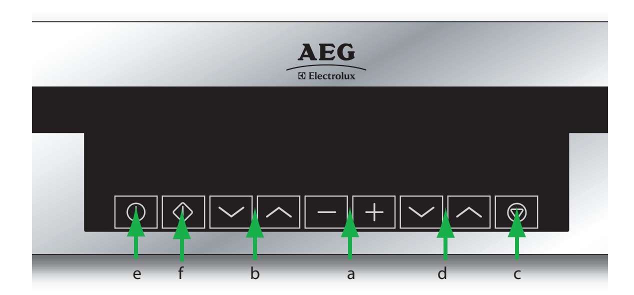


Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Beschreibung des Geräts



1. – Türglas
2. – Sicherheitsverriegelung
3. – Kupplungsstück
4. – Rollring
5. – Drehteller
6. – Grill
7. – Glimmerabdeckung
8. – Lampe
9. – Bedienfeld
10. – Glasfettpfanne
11. – Grillrost
12. – Seitenauflage



a. – Plus- und Minus-Taste
b. – Funktionsauswahltasten
c. – Abbruch-/Verriegelungstaste
d. – Parameterauswahltasten
e. – Bestätigungstaste
f. – Start-/Schnellstarttaste

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Allgemeine Bedienung

Einstellen der Uhr

Das Blinken der Uhrzeit zeigt an, dass die eingestellte Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Wählen Sie die Uhr mit den Parameterauswahltasten an (dieser Schritt ist nicht erforderlich, wenn Sie das Mikrowellengerät zum ersten Mal anschließen oder wenn ein Stromausfall aufgetreten ist).
2. Wählen Sie die korrekte Stundenzahl mit der Plus- und der Minus-Taste aus.
3. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Bestätigungstaste.
4. Wählen Sie die korrekte Minutenzahl mit der Plus- und der Minus-Taste aus.
5. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Bestätigungstaste.

Einblenden/Ausblenden der Uhr

Wenn Sie die Uhr als störend empfinden, können Sie sie wie folgt ausblenden:

1. Halten Sie die Bestätigungstaste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Uhr wird ausgeblendet. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenzahl blinkt weiterhin im Sekundentakt.
2. Wenn Sie die Uhr wieder einblenden möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Sicherheitsverriegelung

Sie können den Betrieb des Geräts sperren (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern). Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Halten Sie zum Verriegeln des Geräts die Abbruchtaste 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal und anstelle der Uhr wird das Wort „SAFE“ angezeigt. Das Gerät ist verriegelt und gestattet keinerlei Bedienung.
2. Halten Sie zum Entriegeln des Geräts die Abbruchtaste erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Allgemeine Bedienung

Anhalten des Drehtellers

1. Halten Sie zum Anhalten des Drehtellers die Bestätigungs- und die Abbruchtaste 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Wort „SAFE“ in der Anzeige zu sehen ist.

2. Wenn der Teller wieder gedreht werden soll, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Grundfunktionen

Mikrowellenherd

Diese Funktion benutzen, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.

1. Wählen Sie die Mikrowellenfunktion mit den Funktionsauswahltasten an.

2. Wählen Sie die Wattzahl mit den Parameterauswahltasten aus. Die Anzeige und das Symbol für die Wattzahl beginnen zu blinken. Wenn Sie die Wattzahl nicht ändern, wird das Mikrowellengerät mit der Standardleistung von 800 W betrieben.

3. Wählen Sie die Wattzahl mit den Tasten „+“ und „–“ aus.

4. Bestätigen Sie die ausgewählte Wattzahl durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.

5. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.

6. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „–“ aus.

7. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.

8. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

HINWEIS: Wenn Sie 1000 W auswählen, beträgt die maximale Zubereitungsdauer 15 Minuten.

Mikrowellenherd – Schnellstart

Verwenden Sie diese Funktion, um Nahrungsmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt, wie Wasser, Kaffee, Tee oder dünne Suppe, schnell zu erhitzen.

1. Drücken Sie die Starttaste. Das Mikrowellengerät wird 30 Sekunden lang bei maximaler Leistung betrieben.

2. Drücken Sie zum Verlängern der Betriebsdauer erneut die Starttaste. Jedes Mal, wenn diese Taste gedrückt wird, verlängert sich die Betriebsdauer um 30 Sekunden.

HINWEIS: Wenn Sie 1000 W auswählen, beträgt die maximale Betriebsdauer 15 Minuten.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Grundfunktionen

Grill

Diese Funktion benutzen, um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.

1. Wählen Sie die Grillfunktion mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Mikrowelle + Grill

Diese Funktion benutzen, um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.

1. Wählen Sie die Funktion „Mikrowelle + Grill“ mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Wattzahl mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Wattzahl und die Anzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie die Wattzahl nicht ändern, wird das Mikrowellengerät mit der Standardleistung von 600 W betrieben.
3. Wählen Sie die Wattzahl mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Wattzahl durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
7. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Grundfunktionen

Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion zum Backen und Braten.

1. Wählen Sie die Heißluftfunktion mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Temperatur mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Temperatur und die Anzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie die Temperatur nicht ändern, wird das Gerät mit der Standardtemperatur von 160° C betrieben.
3. Wählen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Temperatur durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
7. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Mikrowelle + Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion zum Backen und Braten.

1. Wählen Sie die Funktion „Mikrowelle + Heißluft“ mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Temperatur mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Temperatur und die Anzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie die Temperatur nicht ändern, wird das Gerät mit der Standardtemperatur von 160° C betrieben.
3. Wählen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Temperatur durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie die Wattzahl mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Wattzahl und die Anzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie die Wattzahl nicht ändern, wird das Mikrowellengerät mit der Standardleistung von 600 W betrieben.
6. Wählen Sie die Wattzahl mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
7. Bestätigen Sie die ausgewählte Wattzahl durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
9. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
10. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
11. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Grundfunktionen

Grill mit Umluft

Verwenden Sie diese Funktion für knusprige Fleisch-, Fisch- oder Geflügelgerichte sowie für Pommes Frites.

1. Wählen Sie die Funktion „Grill mit Umluft“ mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Temperatur mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Temperatur und die Anzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie die Temperatur nicht ändern, wird das Gerät
   mit der Standardtemperatur von 160° C betrieben.
3. Wählen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Temperatur durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
7. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Grundfunktionen

Auftauen nach Gewicht (automatisch)

Diese Funktion benutzen, um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.

1. Wählen Sie die Funktion „Auftauen nach Gewicht“ mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie das Programm mit den Parameterauswahltasten aus. Die Symbole für die Dauer und die Uhr sowie die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie das Programm mit den Tasten „+“ und „–“ aus (siehe Tabelle unten).
4. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und die Symbole hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie das Gewicht mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für das Gewicht und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie das Gewicht mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
7. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Speise	Gewicht (g)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Pr 01	Fleisch	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Geflügel	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fisch	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Obst	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Brot	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Wichtiger Hinweis: siehe „Allgemeine Hinweise für das Auftauen“.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Grundfunktionen

Auftauen nach Zeit (manuell)

Diese Funktion benutzen, um jegliche Art von Lebensmitteln schnell aufzutauen.

1. Wählen Sie die Funktion „Auftauen nach Zeit“ mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Sonderfunktionen

Sonderfunktion F1: Erhitzen von Nahrungsmitteln

Diese Funktion benutzen, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu erhitzen.

1. Wählen Sie die Sonderfunktion F1 mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie das Programm mit den Parameterauswahltasten aus. Die Symbole für die Dauer und die Uhr sowie die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie das Programm mit den Tasten „+“ und „–“ aus (siehe Tabelle unten).
4. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und die Symbole hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie das Gewicht mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für das Gewicht und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie das Gewicht mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
7. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion F1 unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Speise	Gewicht (kg)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
A 01	Suppe	200 – 1500	3 – 15	1 – 2 x umdrehen, abdecken, 1 – 2 Min.
A 02	Vorgekochte Gerichte, feste Gerichte	200 – 1500	3 – 20	1 – 2 x umdrehen, abdecken, 1 – 2 Min.
A 03	Vorgekochte Gerichte, z. B. Gulasch	200 – 1500	3 – 18	1 – 2 x umdrehen, abdecken, 1 – 2 Min.
A 04	Gemüse	200 – 1500	2,6 – 14	1 – 2 x umdrehen, abdecken, 1 – 2 Min.

Wichtige Anmerkungen:

Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.

Drehen Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt: turn

Die für die Erwärmung der Nahrungsmittel notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Die direkt aus dem Kühlschrank entnommenen Lebensmittel benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als diejenigen, welche Raumtemperatur aufweisen. Falls die Temperatur des Essens nicht der gewünschten entspricht, wählen Sie nächstes Mal ein größeres oder kleineres Gewicht.

Rühren Sie die Nahrungsmittel nach dem Erhitzen um oder schütteln Sie den Behälter und lassen Sie die Nahrungsmittel anschließend kurze Zeit stehen, damit diese eine einheitliche Temperatur erreichen.

Achtung! Nach der Erwärmung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Sonderfunktionen

Sonderfunktion F2: Kochen

Diese Funktion benutzen, **um frische Lebensmittel zuzubereiten.**

1. Wählen Sie die Sonderfunktion F2 mit den Funktionsauswahltasten aus.

2. Wählen Sie das Programm mit den Parameterauswahltasten aus. Die Symbole für die Dauer und die Uhr sowie die Anzeige beginnen zu blinken.

3. Wählen Sie das Programm mit den Tasten „+“ und „–“ aus (siehe Tabelle unten).

4. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und die Symbole hören auf zu blinken.

5. Wählen Sie das Gewicht mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für das Gewicht und die Anzeige beginnen zu blinken.

6. Wählen Sie das Gewicht mit den Tasten „+“ und „–“ aus.

7. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.

8. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion F2 unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Speise	Gewicht (kg)	Zeit (Min.)	Anmerkung
b 01	Kartoffeln	200 – 1000	4 – 17	1 – 2 x wenden, abdecken
b 02	Gemüse	200 – 1000	4 – 15	1 – 2 x wenden, abdecken
b 03	Reis	200 – 500	13 – 20	Ein Teil Reis, zwei Teile Wasser, abdecken
b 04	Fisch	200 – 1000	4 – 13	Immer abdecken

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Drehen Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt: turn

Achtung! Nach der Zubereitung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Anweisungen für die Zubereitung:

- Fisch am Stück – Geben Sie 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft hinzu.
- Reis – Geben Sie eine Menge Reis und die doppelte Menge Wasser hinzu.
- Pellkartoffeln – Verwenden Sie Kartoffeln gleicher Größe. Waschen Sie diese und durchlöchern sie die Schale mehrmals. Fügen Sie kein Wasser hinzu.
- Geschälte Kartoffeln und Frischgemüse – Schneiden Sie beides in Stücke gleicher Größe. Geben Sie einen Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse und Salz nach Belieben hinzu.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Sonderfunktionen

Sonderfunktion F3: Auftauen & Rösten

Verwenden Sie diese Funktion zum Kochen und Rösten verschiedener Nahrungsmittel.

1. Wählen Sie die Sonderfunktion F3 mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie das Programm mit den Parameterauswahltasten aus. Die Symbole für die Dauer und die Uhr sowie die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie das Programm mit den Tasten „+“ und „–“ aus (siehe Tabelle unten).
4. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und die Symbole hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie das Gewicht mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für das Gewicht und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie das Gewicht mit den Tasten „+“ und „–“ aus.
7. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion F3 unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Speise	Gewicht (kg)	Zeit (Min.)	Anmerkung
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Backpfanne vorheizen
C 02	Tiefgefrorene Nahrungsmittel	400 – 1000	8 – 14	2 x wenden abdecken
C 03	Kartoffelgerichte, tiefgefroren	200 – 450	10 – 12	1 x wenden

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Drehen Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt: turn

Achtung! Nach der Zubereitung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Anweisungen für die Zubereitung:

- Pizza, tiefgekühlt – Verwenden Sie tiefgekühlte, vorgebackene Pizzas und Baguette-Pizzas.
- Fertiggerichte, tiefgekühlt – Verwenden Sie Lasagne, Cannelloni, Garnelenauflauf, jeweils tiefgekühlt. Immer abdecken.
- Kartoffelerzeugnisse, tiefgekühlt – Die Pommes frites, Kartoffelkroketten und Schwenkkartoffeln müssen für die Zubereitung im Gerät geeignet sein.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Start/Stop** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- **hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,**
- wird der Grill deaktiviert, **hat aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- stoppt die Zeitschaltuhr, und die **Anzeige** gibt die restliche Betriebsdauer an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,
3. den Vorgang abbrechen, indem Sie die Taste **Start/Stop** drücken.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start/Stop**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Betriebsparameter (Zeit, Gewicht, Leistung, usw.) können während des Betriebes bzw. bei Unterbrechung des Kochvorganges verändert werden, indem man folgendermaßen vorgeht:

1. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen, um die Zeit zu ändern. Die neu festgelegte Zeit wird sofort übernommen.
2. Drücken Sie die **Wahl**-Taste **Gewicht/Leistung**, um die Leistung oder das Gewicht zu ändern. Die entsprechende Anzeige beginnt zu blinken. Ändern Sie den Parameter, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen, und bestätigen Sie, indem Sie die **Wahl**-Taste **Gewicht/Leistung** erneut drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste **Start/Stop**.

Falls der Vorgang unterbrochen worden ist und Sie ihn löschen möchten, dann drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste **Start/Stop**.

Daraufhin ertönt ein akustisches Signal, und auf der **Anzeige** erscheint die Uhrzeit.

Ende eines Kochvorgangs

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 akustische Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe **“End”**.

Die akustischen Signale werden alle 30 Sekunden wiederholt, bis die Tür geöffnet oder die Taste **Start/Stop** gedrückt wird.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Auftauen

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb, Wild	100	2-3	5-10	1 x wenden
	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	2 x wenden
	1000	21-23	20-30	2 x wenden
	1500	32-34	20-30	2 x wenden
	2000	43-45	25-35	3 x wenden
Goulasch	500	8-10	10-15	2 x wenden
	1000	17-19	20-30	3 x wenden
Hackfleisch	100	2-4	10-15	2 x wenden
	500	10-14	20-30	3 x wenden
Bratwurst	200	4-6	10-15	1 x wenden
	500	9-12	15-20	2 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	250	5-6	5-10	1 x wenden
Hähnchen	1000	20-24	20-30	2 x wenden
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x wenden
Fischfilet	200	4-5	5-10	1 x wenden
Forelle	250	5-6	5-10	1 x wenden
Krabben	100	2-3	5-10	1 x wenden
	500	8-11	15-20	2 x wenden
Obst	200	4-5	5-10	1 x wenden
	300	8-9	5-10	1 x wenden
	500	11-14	10-20	2 x wenden
Brot	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	1 x wenden
	800	15-17	10-20	2 x wenden
Butter	250	8-10	10-15	
Quark	250	6-8	10-15	
Sahne	250	7-8	10-15	

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich im Inneren des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungs-mittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Im Falle von Ultratiefgekühltem Rahm ist es angebracht, ihn vor dem Verbrauch mit einem Mixer zu bearbeiten, falls er Eisstückchen enthält.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Bratensaft leichter abfließen kann.
9. Brot muss in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Wenden sie die Nahrungsmittel, sobald das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt: turn.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Mit der Mikrowelle garen

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt “Sicherheitshinweise” aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
    - Doppelte Menge = doppelte Zeit
    - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen., die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Mit der Mikrowelle garen

Tabellen und Anregungen – Gemüse zubereiten

Lebensmittel	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl Brokkoli Pilze	500 300 250	100 ml 50 ml 25 ml	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	In Röschen teilen. In Scheiben schneiden. Abdecken
Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte Möhren	300 250	100 ml 25 ml	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken
Kartoffeln	250	25 ml	800	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken
Paprika Porree	250 250	25 ml 50 ml	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	800	6-8	2-3	Abdecken
Sauerkraut	250	25 ml	800	8-10	2-3	Abdecken

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Lebensmittel	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Fischfilet	500	600	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, was auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Grill ohne Mikrowelle

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Hinweise
Fisch			
Goldbrasse	800	18-24	Goldbrasse
Sardinen/Seehahn	6-8 Stk.	15-20	Sardinen/Seehahn
Fleisch			
Würstchen	6-8 Stk.	22-26	Würstchen
Hamburger, tiefgekühlt	3 Stk.	18-20	Hamburger, tiefgekühlt
Mittelrippenstück (etwa 3 cm stark)	400	25-30	Mittelrippenstück (etwa 3 cm stark)
Sonstiges			
Toastbrote	4 Stk.	1½-3	Toastbrote
Sandwichs überbacken	2 Stk.	5-10	Sandwichs überbacken

Heizen Sie vorher den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Auffangschüssel damit das heruntertropfende Wasser und Fett aufgefangen werden darf.

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und angestrebtem Zustand der Speise abweichen. Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich einige Stunden lang marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill toastet.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
Nudelauflauf	500	flach	400	12-17	3-5
Kartoffelauflauf	800	flach	600	20-22	3-5
Lasagne	etwa 800	flach	600	15-20	3-5
Quarkauflauf	etwa 500	flach	400	18-20	3-5
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost)	jeweils 200	flach	400	10-15	3-5
Hähnchen	etwa 1000	flaches und breites Gefäß	400	35-40	3-5
Zwiebelsuppe überbacken	2 Tassen zu 200	Suppenschalen	400	2-4	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellen-taugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Braten und Backen

Tabellen und Ratschläge – Zubereitung von Fleisch und Kuchen

Mikrowelle / Heißluft

Speise	Gewicht (g)	Leistung (W)	Temperatur ºC	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Roastbeef	1000-1500	400	200	30-40	20	Schüssel ohne Deckel 1x wenden
Schweinerücken / Kotelett o. Knochen Nackenbraten	800-1000	200	180-190	50-60	20	Schüssel ohne Deckel 1Xwenden
Hähnchen, ganz	1000/1200	400	200	30-40	10	Schüssel ohne Deckel. Brustseite nach unten. 1X wenden.
Hähnchenteile / halbe Hähnchen	500-1000	400	200	25-35	10	Schüssel ohne Deckel. Die Stücke mit Haut nach unten einlegen. 1X wenden.
Kalbsnierenbraten	1500/2000	200	180	60-65	20	Schüssel mit Deckel. 1-2X wenden, nach dem Wenden ohne Decken weitergaren
Rinderoberschale	1500-1800	200	200	80-90	20	Schüssel mit Deckel, 1-2 x wenden

Mikrowelle / Backen

Gebäck	Leistung (W)	Temperatur ºC	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Schokoladen – Kirschkuchen	200	200	30	5-10	Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm
Quarktorte mit Obst	400	180	40-45	5-10	Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm
Gedeckter Apfelkuchen	200	185	40-45	5-10	Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm
Schmandtorte mit Obst	400	180	35-40	5-10	Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm
Käsekuchen mit Streusel	400	180	40-50	5-10	Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 26 cm
Nusskuchen	200	170	30-35	5-10	Drehteller, Napfkuchenform

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Braten und Backen

Tipps zum Braten -Backen

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Herd verbleiben. Auf diese Art und Weise wird der Fleischsaft besser verteilt.

Die Temperatur und die Zubereitungszeit hängen von der Art der Speise und der entsprechenden Menge ab.

Falls das Bratengewicht in der Tabelle nicht verzeichnet ist, wählen Sie die Angabe, welche dem unmittelbar darunter liegenden Gewicht entspricht, und verlängern Sie die Zeit.

Tipps zum Geschirr

Überprüfen Sie, ob das Geschirr überhaupt in das Gerät passt.

Heißes Glasgeschirr sollte auf einem trockenen Küchentuch abgestellt werden. Wenn es auf einer kalten oder nassen Unterlage abgesetzt wird, kann das Glas springen und zu Bruch gehen. Benutzen Sie immer einen Topflappen, um das Geschirr aus dem Ofen zu nehmen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Braten

Tabellen und Ratschläge – Kuchenbacken

Gebäck	Behältnis	Ebene	Temperatur	Zeit (Min.)
Nusskuchen	Springform	Drehteller	170/180	30/35
Obsttorte	Springform	Drehteller, kl. Rost	150/160	35/45
Obstkuchen	Napfkuchenform (Gugelhupf)	Drehteller	170/190	30/45
Pikante Kuchen	Springform	Drehteller, kl. Rost	160/180	50/70
Einfacher Kuchen (Bisquit)	Springform	Drehteller, kl. Rost	160/170	40/45
Mandelkuchen	Kuchenblech	1	110	35/45
Blätterteig	Kuchenblech	1	170/180	35/45

Tipps zu den Kuchenbackformen

Am üblichsten sind dunkle Backformen aus Metall. Falls Sie zusätzlich die Mikrowelle benutzen, dann verwenden Sie Kuchenformen aus Glas, Keramik oder Plastik. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie diesen Art von Formen einsetzen, dann wird der Kuchen weniger gebräunt.

Tipps zum Kuchenbacken

Temperatur und Backzeit des Kuchens hängen von der Qualität und der Menge des Teiges ab. Versuchen Sie es zuerst einmal mit einem niedrigen Wert und wählen Sie das nächste Mal, bei Bedarf, eine höhere Temperatur. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Stellen Sie die Backform immer in die Mitte des Rostes.

Tipps zum Backen

Wie festgestellt wird, ob Kuchen durchgebacken ist:

Stechen Sie 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen (Zahnstocher) in die höchste Stelle des Kuchens. Wenn der Teig nicht am Holzstäbchen haften bleibt, dann ist der Kuchen fertiggebacken.

Der Kuchen wird sehr dunkel:
Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

Der Kuchen ist zu trocken:

Stechen Sie mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Träufeln Sie danach Obstsaft oder Alkoholisches darauf. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um etwa 10 °C und verringern Sie die Backzeit.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen:

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen 5 bis 10 Minuten auskühlen; so löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, dann fahren Sie mit einem Messer am Rand entlang. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein.

Tipps zur Energieersparnis

Wenn Sie mehr als einen Kuchen backen, dann ist es ratsam, diese kurz nacheinander in den Ofen zu schieben. Der Ofen ist so noch warm, und dadurch verkürzt sich die Backzeit des darauf folgenden Kuchens.

Verwenden Sie vorzugsweise dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, denn diese nehmen die Hitze gut auf.
Bei längeren Back- bzw. Garzeiten können sie den Ofen 10 Minuten vor deren Ende ausschalten und die Restwärme zum Fertigbacken oder –garen nutzen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden**. Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist es, feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik einzusetzen. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktion Grill

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Funktion Mikrowelle + Grill

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und –folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, dann stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftau-vorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.

Wichtig! Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Haftfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. geht der Zubereitungsvorgang schneller vonstatten,
3. werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?

Tabelle – Geschirr

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

Betriebsart / Geschirrtyp	Mikrowelle		Grill	Mikrowelle + Grill
	Auftauen / erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	ja	Ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	Ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2)				
Glasiert	ja	ja	nein	nein
Unglasiert	nein	nein	nein	nein
Plastikgeschirr 2)				
Hitzebeständig bis 100°C	ja	nein	nein	nein
Hitzebeständig bis 250°C	ja	ja	nein	nein
Plastikfolien 3)				
Plastikfolie für Lebensmittel	nein	nein	nein	nein
Cellophan	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall				
Aluminiumfolie	ja	nein	ja	nein
Aluminiumverpackungen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehör (Rost)	nein	nein	ja	ja

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Reinigung und Wartung des Ofens

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann**.

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Geräteinnenraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungs-mittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Nehmen Sie regelmäßig den Drehteller und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und dazugehörigen Träger nicht ein.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximallleistung der Mikrowelle.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Reinigung und Wartung des Ofens

Decke des Gerätes

Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Halter de Grills um 90º **(1)**.
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter **(2)**. **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill **(2)** wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

Die Glimmerabdeckung (3), die sich an der Decke befindet, muss ständig sauber gehalten werden. Speisereste, die sich an der Glimmerabdeckung angesammelt haben, können Schäden bzw. Funken verursachen.

Verwenden Sie weder scheuernde Reinigungs-mittel noch spitze Gegenstände.

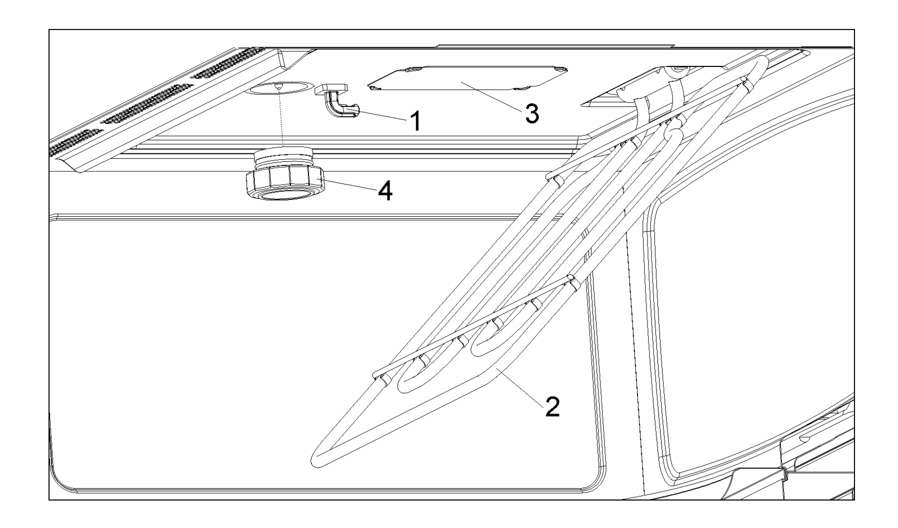
Nehmen Sie die Glimmerabdeckung nicht ab, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Die Glasabdeckung der Lampe **(4)** befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und entsprechenden Träger nicht ein.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:

- die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).

- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:

- die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).

- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:

  - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
  - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,

- die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
- Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.

- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:

- Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
- das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
- im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:

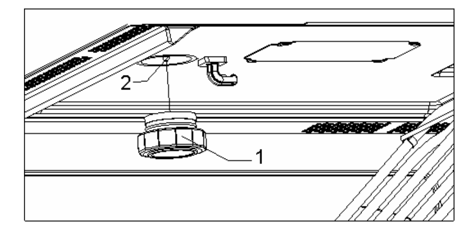
- Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
- Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue Halogenlampe 12V / 10W ein. **Achtung! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden.** Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

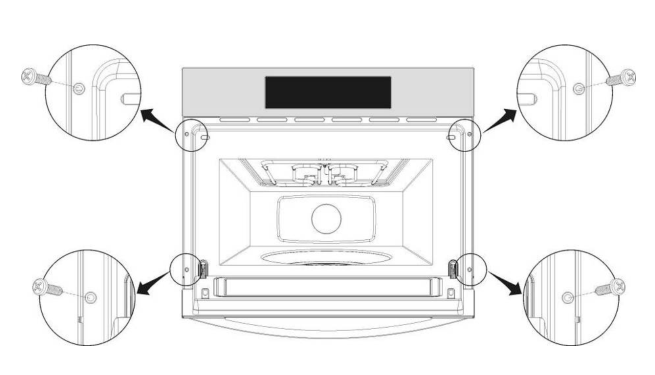
Symbol	Funktion	Ausgangsleistung Mikrowelle	Lebensmittel
	Mikrowelle	200	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen Warmhalten
		400	Bei wenig Hitze garen, Reis dünsten Schnelles Auftauen
		600	Butter zerlassen Babynahrung aufwärmen
		800	Gemüse und Speisen zubereiten Vorsichtig zubereiten und erhitzen Kleine Mengen erhitzen und zubereiten Empfindliche Speisen erwärmen
		1000	Flüssigkeiten und Fertiggerichte schnell zubereiten und erhitzen
	Grill	---	Speisen grillen
	Mikrowelle + Grill	200	Toastbrot überbacken
		400	Geflügel und Fleisch grillen
		600	Pasteten und Aufläufe zubereiten
	Konvektion	---	Lebensmittel braten; Kuchen und Gebäcke backen
	Mikrowelle + Konvektion	200 - 600	Fleisch braten, Geflügel braten, Andere Lebensmittel schnell braten
	Grill + Heißluft	---	Fleisch und Fisch grillen, flache Stücke
			Geflügelteile grillen
			Kartoffel – Tiefkühlprodukte, auftauen und bräunen.

Spezifikation

- Spannung (WS) .... (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung .... 3400 W
- Grill Leistung .... 1500 W
- Konvektion Leistung... 1500 W
- Ausgangsleistung der Mikrowelle. .... 1000 W
- Mikrowellenfrequenz… .... 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T). .... 595 × 455 × 542 mm
- Abmessungen des Garraumes (B×H×T).. 420 × 210 × 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. .... 32 l
- Gewicht .... 38 kg

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Einbau



DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Garantie

Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Vorausset-zungen mit übertragen:

•Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.

•Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Ar-beitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Geräterei-he in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

•Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.

•Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anlei-tung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.

•Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

Die Bestimmungen dieser Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique / België / Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road, Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0) 771 76 76 76	Electrolux Service, St Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no: 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.nl

822192100

8221916 -01 - 68 - 102007

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals